3172111-ABB00 resto 20/3/06 11:43 Página 101

Manual de Mantenimiento e Instalación

Manual da Manutenção e Instalação

Maintenance and Installation Manual

Manual d'Entretien et Installation

Instandhaltung Buch

Índice

Antes del Primer Uso	**Página 3**
Embalaje Ecológico	**3**
Instrucciones de Seguridad Importantes	**4**
Tablas de Cocinado	**5**
Limpieza y Mantenimiento	**9**
Si Algo No Funciona	**11**
Información Técnica	**12**
Instalación	**12**

Antes del Primer Uso

Lea atentamente este Manual de instrucciones para obtener el máximo rendimiento de su horno.

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

- Retire todos los elementos del embalaje, incluído el plástico protector si su horno lo lleva.
- Conecte su horno en función o en su defecto , a 200ºC y durante 1 hora.
- Enfríe el horno, abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
- Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

Embalaje Ecológico

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

ATENCIÓN

El símbolo en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación. Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

Instrucciones de Seguridad Importantes

Seguridad Eléctrica

- Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable de alimentación, debe realizarse por personas del Servicio de Asistencia Técnica autorizado usando repuestos originales. Las reparaciones o manejo realizado por otras personas pueden ocasionar daños al aparato o un mal funcionamiento, poniendo en peligro su seguridad.
- Desconecte su horno cuando esté averiado.

Seguridad para los Niños

- Impida que los niños se acerquen al horno durante el cocinado, ya que se alcanzan temperaturas elevadas en partes accesibles.

Seguridad en el Uso de su Horno

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no se responsabiliza de un uso del horno que no sea para la preparación de alimentos de forma doméstica.
- Sólo utilice el horno cuando esté instalado en el interior del mueble.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en el interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno, podría dañarla además de poner en peligro su seguridad.
- No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte del interior del horno y el interior del mueble de su cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla que se suministra, en las guías laterales que el horno posee en la cavidad interior.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno, emplee siempre las bandejas y parrilla.
- No vierta agua en el fondo del horno durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.
- Durante el cocinado abra la puerta del horno lo menos posible, así reducirá el consumo de energía.
- Emplee guantes de protección cuando quiera maniobrar dentro del horno.
- Para enfriar el horno, abra la puerta para que éste se ventile no quedando olores en su interior.
- En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta del horno.

Atención

En los hornos con guías telescópicas para la extracción de la parrilla y la bandeja, la altura 1 (empezando desde abajo) está diseñada para colocar la parrilla con la bandeja del horno debajo o solamente la bandeja.

Tablas de Cocinado

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Las funciones de cocinado dependen de cada modelo. En general es recomendable que realice un precalentamiento del horno en vacío y en función o . El tiempo de precalentamiento finaliza cuando se apaga el piloto de calentamiento.

Se recomienda en los cocinados con parrilla colocar debajo la bandeja, para recoger los jugos o caldos que se generan. La parrilla se debe introducir, con el lado que posee la varilla de refuerzo, hacia el interior del horno.

ENTRANTES	Peso	Altura	Función	Temperat.	Tiempo	Recipiente
Empanada	2	Media		160-180	30-40	Bandeja
		Media		160-180	30-35	
Pizza	1,2	Media		190-210	15-20	Parrilla
		Media		170-190	15-20	
Quiche	2	Media		170-190	30-35	Molde
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	

PESCADOS	Peso	Altura	Función	Temperat.	Tiempo	Recipiente
Dorada a la Sal	2	Media		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Salmón en Papillote	2	Media		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Truchas	2	Media		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	

CARNES	Peso	Altura	Función	Temperat.	Tiempo	Recipiente
Cochinillo	4	Media		170-190	75-85	Bandeja
				160-180	75-85	
				160-180	80-90	
Conejo	3	Media		180-200	60-65	Bandeja
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Cordero	3	Media		190-210	60-65	Bandeja
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
Pollo	3	Media		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	

REPOSTERÍA	Peso	Altura	Función	Temperat.	Tiempo	Recipiente
Flan	1	Media		160-170	60-65	Molde
		Media		140-160	40-45	
Magdalenas	1	Media		160-180	30-35	Bandeja
				140-160	25-30	
Tarta de Queso	2	Media		180-200	45-50	Molde
				160-180	30-40	

Limpieza y Mantenimiento

Atención:

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

Limpieza del Interior de Horno

- Limpie el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales desprenden humos y olores o provocan la aparición de manchas.
- Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

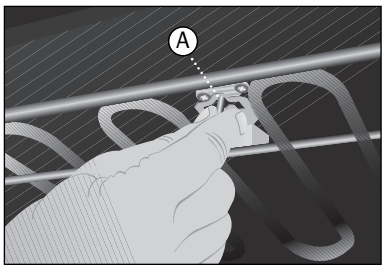
Atención

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Uso del Grill Abatible (Según Modelos)

Para limpiar la parte superior del horno,

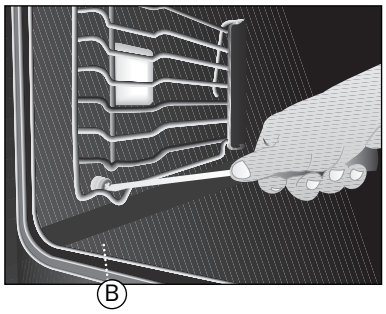
- Espere a que su horno esté frío.
- Gire el tornillo (A) y baje la resistencia de Grill lo más posible.
- Limpie la parte superior del horno y vuelva a colocar la resistencia de Grill en su posición inicial.



Instrucciones para Desmontar los Soportes Laterales para Bandejas

1 Quite los accesorios del interior del horno.

2 Desenrosque la tuerca (B) quedando libres los soportes laterales.



3 Para el montaje, coloque los soportes y atorníllelos delante.

Limpieza del Exterior y los Accesorios de Horno

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Existen productos comerciales para la limpieza de superficies inoxidables.

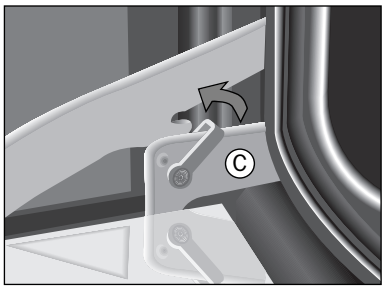
Atención

No use estropajos metálicos, cepillos de alambre ni polvos comerciales o abrasivos que puedan rayar el esmalte. Para superficies inoxidables actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlas.

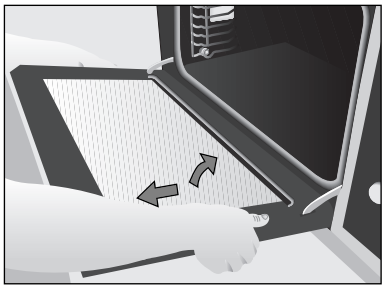
Limpieza de la Puerta del Horno

Según el modelo de horno, usted puede desmontar la puerta para facilitar su limpieza, para ello:

1 Abra la puerta.
2 Gire totalmente los dos gatillos (C).



3 Agarre lateralmente la puerta del horno con ambas manos y ciérrela lentamente. Aproximadamente a medio recorrido se sueltan las bisagras de su fijación.



4 Ahora es posible retirar la puerta del horno.

Para el montaje de la puerta:

1 Agarre la puerta del horno lateralmente con ambas manos e introduzca las bisagras en las correspondientes aperturas frontales del horno.
2 Abra lenta y completamente la puerta del horno.
3 Baje nuevamente los gatillos en las bisagras de la puerta.
4 Cierre la puerta del horno.

Atención

No agarrar las bisagras al abrir y cerrar la puerta del horno, puede ser peligroso.

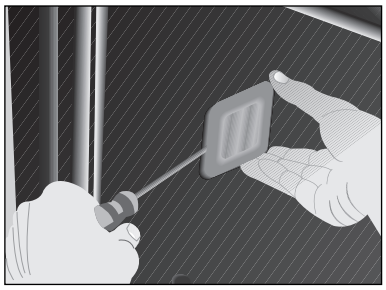
No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta, ya que podría arañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Cambio de la Lámpara del Horno

Atención

Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

1 Desatornille el soporte lateral para las bandejas.
2 Extraiga la cubierta de cristal, haciendo palanca cuidadosamente con un destornillador.
3 Desenrosque la bombilla defectuosa y enrosque la nueva.



4 Coloque de nuevo la cubierta de cristal apretando hasta que encaje.

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300ºC, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

Si Algo no Funciona

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El Horno no funciona	
	Compruebe la conexión a la red. Verifique los fusibles y el limitador de su instalación. Asegúrese que el reloj está en posición manual o programado. Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas
La luz interior del horno no se enciende	
	Sustituya la lámpara. Verifique el correcto montaje según el Manual de Instrucciones.
El piloto de calentamiento no se ilumina	
	Seleccione una temperatura. Seleccione una función. Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.
Generación de humos durante el funcionamiento del horno	
	Proceso normal en el primer funcionamiento. Limpie periódicamente el horno. Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja. No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.
No se obtienen los resultados esperados en el cocinado	
	Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

Atención

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Información Técnica

Si el aparato no funciona comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1 Número de Serie (S-No)

2 Modelo de Aparato (Mod.)

que usted podrá encontrar grabados en la placa de características. Esta placa de características se encuentra en la parte inferior del horno, que podrá ver abriendo la puerta.

Para ayudarle en la identificación del horno, se recomienda que escriba a continuación estos datos:

S-No:

Mod:

CE El aparato que usted ha adquirido cumple con las Directivas Europeas sobre Seguridad del Material Eléctrico (73/23/CEE) y Compatibilidad Electromagnética (89/336/CEE).

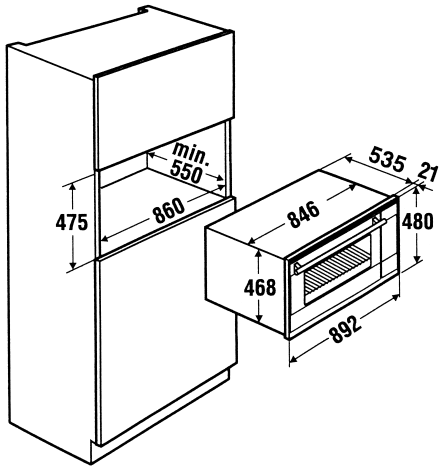
AENOR certifica la aptitud para la función de este aparato y avala la veracidad de los datos del etiquetado energético.

Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

Previo a la Instalación. Observaciones

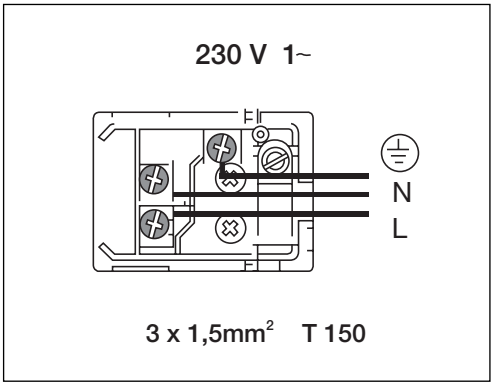
- Para desembalar el horno tire de la lengüeta situada en la parte inferior de la caja y para manipularlo sujételo por los laterales y **nunca por el tirador de la puerta del horno.**
- En el mueble se realizará una abertura con las dimensiones indicadas en la figura, siendo la dimensión mínima del fondo del mueble de 550 mm. (Ver figura).
- El adhesivo empleado en el recubrimiento plástico de los muebles debe soportar temperaturas superiores a 85ºC.



Conexión Eléctrica. Requisitos Legales

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Para la conexión del horno a la red eléctrica el instalador debe utilizar un cable de alimentación para alta temperatura T150. El esquema de conexión se muestra en la figura siguiente:



- La conexión eléctrica dispone de la adecuada toma de tierra de acuerdo con la normativa vigente.
- La conexión debe realizarse a través de un interruptor omnipolar, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm para la desconexión en casos de emergencia, limpieza o cambio de la lámpara. En ningún caso el cable de toma de tierra podrá pasar por este interruptor.
- Este interruptor se puede sustituir por una clavija de enchufe, siempre que pueda estar accesible en un uso normal.

Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

Instalación de Horno

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica,

1 Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.

2 Sujete el horno al mueble mediante los 2 tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los agujeros que pueden observarse en las esquinas superiores del horno.

3 Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.

TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
P.T. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01

Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnlk GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64

Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Feature List

Feuille de Caractéristiques

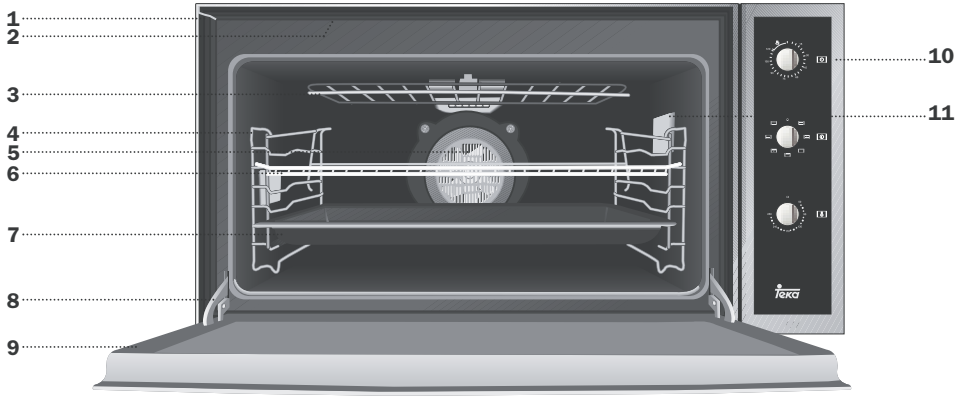
Datenblatt

116

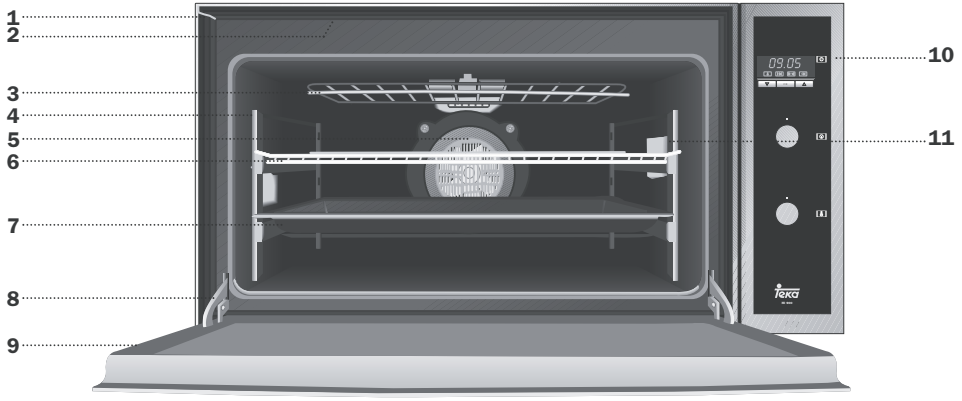
HA-900/HA-935

Descripción del Horno

Modelo HA-900



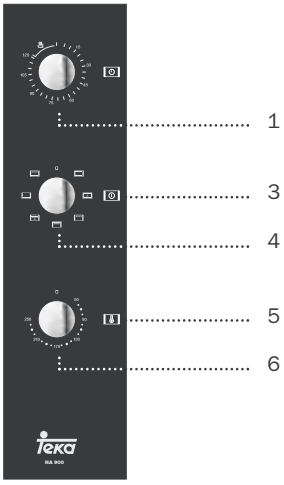
Modelo HA-935



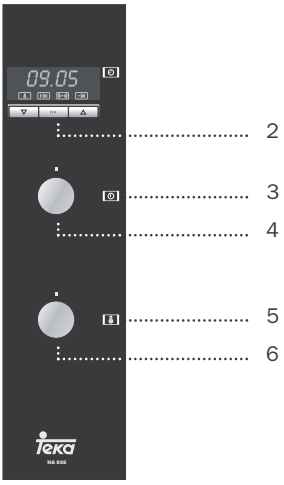
1 Fijación al mueble
2 Salida de aire de refrigeración
3 Resistencia de Grill Doble Abatible
4 Soportes Bandejas/ Guías Telescópicas
5 Turbina
6 Parrilla
7 Bandeja de Asados
8 Bisagra
9 Puerta
10 Frontal de mandos
11 Lámparas

Frontal de Mandos

Modelo HA-900



Modelo HA-935



1 Mando temporizador minutero.

2 Programador electrónico.

3 Piloto conexión horno.

4 Selector de funciones.

5 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

6 Selector de temperaturas.

Funciones del Horno

Modelo HA-900

Modelo HA-935

Desconexión del horno

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Esta función también permite descongelar alimentos, colocando el selector de temperaturas en posición ☐ .

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Solera con Turbina

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Modelo HA-900

Funcionamiento Manual del Horno

1 Gire el mando del temporizador hacia la izquierda hasta la posición ✋.

2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

3 Ponga los mandos en posición ☐ para apagar el horno.

Funcionamiento Temporizado del Horno

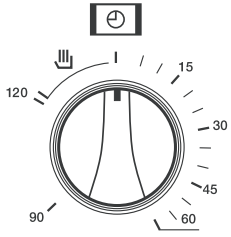
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado. Para ello:

1 Elija la función y la temperatura de cocinado.

2 Gire el mando del temporizador, en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición "120" minutos y después gírelo en sentido inverso para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

3 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el horno dejará de calentar.

4 Ponga los mandos en posición ☐ para apagar el horno.



Modelo HA-935

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 00:00. Pulsando las teclas ▽ ó △ pondrá el reloj en hora; a continuación escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Si desea modificar la hora, pulse las teclas ▽ ó △ hasta que parpadee la hora actual. A continuación pulse la tecla OK. Pulsando las teclas ▽ ó △ podrá modificar la hora. Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio realizado.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.

Durante el cocinado observará que el símbolo 🌡 se ilumina para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

Para apagar el horno, ponga los mandos en posición ☐ .

Funciones del Reloj Electrónico

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Programación del Avisador

1 Pulse la tecla △ hasta que el símbolo 🔔 se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.

2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, pulsando las teclas ▽ ó △ .

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante hasta que el reloj avise y el símbolo 🔔 permanecerá parpadeando.

Si desea modificar el tiempo seleccionado, pulse la tecla OK hasta que aparezca la hora actual. Pulse la tecla △ hasta que el símbolo 🔔 se ilumine, pulse la tecla OK, por último pulsando las teclas ▽ ó △ podrá modificarlo.

4 Transcurrido el tiempo, sonará una señal acústica y el símbolo 🔔 empezará a parpadear más deprisa.

5 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica.

Programación de la Duración del Cocinado

1 Pulse las teclas ▽ ó △ hasta que el símbolo ⇥| se ilumine. A continuación pulse la tecla ▭K .

2 Seleccione la duración, pulsando las teclas ▽ ó △ .

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante hasta la finalización del cocinado y el símbolo ⇥| permanecerá iluminado

Si desea modificar el tiempo seleccionado, pulse las teclas ▽ ó △ hasta que aparezca la hora actual y el símbolo ⇥| parpadee. A continuación pulse la tecla OK, por último pulsando las teclas ▽ ó △ podrá modificarlo.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Transcurrido el tiempo sonará una señal acústica, aparecerá **End** en la pantalla y el símbolo ⇥| parpadeará.

6 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.

7 Ponga los mandos en posición ▯ para apagar el horno.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1 Pulse las teclas ▽ ó △ hasta que el símbolo →| se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.

2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando las teclas ▽ ó △ .

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante hasta la finalización del cocinado y el símbolo →| permanecerá iluminado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado, pulse las teclas ▽ ó △ hasta que aparezca la hora actual y el símbolo →| parpadee. A continuación pulse la tecla OK, por último pulsando las teclas ▽ ó △ podrá modificarlo.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Transcurrido el tiempo sonará una señal acústica, aparecerá **End** en la pantalla y el símbolo →| parpadeará.

6 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.

7 Ponga los mandos en posición ▯ para apagar el horno.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Pulse las teclas ▽ ó △ hasta que el símbolo ⇥| se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.

2 Seleccione la duración, pulsando las teclas ▽ ó △ .

3 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, se mostrará el tiempo restante hasta la finalización del cocinado y el símbolo ⇥| permanecerá iluminado.

4 Pulse las teclas ▽ ó △ hasta que el símbolo →| se ilumine. A continuación pulse la tecla OK.

5 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando las teclas ▽ ó △ .

6 Posteriormente sonarán 2 beep seguidos, aparecerá **Auto** en la pantalla y los símbolos ⇥| y →| permanecerán iluminados. Su reloj está programado, quedando el horno desconectado.

Si desea modificar la duración, pulse las teclas ▽ ó △ hasta que aparezca la hora actual y el símbolo ⇥ parpadee. Si desea modificar la hora de finalización, pulse las teclas ▽ ó △ hasta que aparezca la hora actual y el símbolo → parpadee.

A continuación pulse la tecla OK, por último pulsando las teclas ▽ ó △ podrá modificar el valor seleccionado.

7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

8 Cuando se alcance la hora de comienzo, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado, mostrando el tiempo restante en la pantalla.

9 Alcanzada la hora de finalización, el horno se desconectará, sonará una señal acústica, aparecerá **End** en la pantalla y los símbolos ⇥ y → parpadearán.

10 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.

11 Ponga los mandos en posición ⏻ para apagar el horno.

Atención

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 00:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.

FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA	TEKA
Modelo	**Modelo**	**Model**	**Modèle**	**Modell**	**HA-900**	**HA-935**
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	**B**	**B**
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.		
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	←	←
Consumo de energía.	**Consumo de energia.**	**Energy consumption.**	**Consommation d´énergie.**	**Energieverbrauch.**		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	**1,15 Kwh**	**1,15 Kwh**
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	**1,10 Kwh**	**1,13 Kwh**
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	**69**	**69**
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbeladung.		
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	**43 min.**	**43 min.**
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	**43 min.**	**46 min.**
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	**1860 cm²**	**1860 cm²**
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	**47**	**47**

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuçao para a protecçao do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to enviromental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 31721116/831721116/ABB00

TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
P.T. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01

Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)
Tel.: 34 - 42 - 33 51 00
Fax: 34 - 42 - 33 69 77
34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnlk GmbH

Sechsheldener Strasse 122
D - 35708 HAIGER (GERMANY)
Telefon: 49 - 2771 3950 39
Telefax: 49 - 2771 3953 64